

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardian. 2012. *Tinjauan Pustaka*.  
<http://digilib.unila.ac.id/9837/12/Bab%20II%20ardian.pdf> diakses pada 29  
Maret 2017
- Astawan, M. dan A.L. Kasih. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta :  
Gramedia Pustaka Utama
- Badan Standardisasi Nasional<sup>a</sup> . 2009. SNI No. 01-2593-2009.  
<http://www.bsn.go.id>. (26 Juni 2017).
- Badan Standardisasi Nasional<sup>b</sup> . 2009. SNI No. 01-2981-2009.  
<http://www.bsn.go.id>. (15 Maret 2017).
- Daisy. 2012. *Autoklaf*. Bandung : Penerbit Kanisius
- Devi, Linwi Nur dan Novia Eko. 2012. *Pembuatan Yoghurt Nabati dan Jagung  
Manis (Zea mays saccharata)*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret
- Dike. 2011. *Manfaat Bengkoang Mencegah Diabetes dan Kanker*.  
<http://id.shvoong.com> diakses pada 15 Maret 2017
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan  
Makanan*. Jakarta : Bhartara Karya Aksara
- Fauzi, Hikmah. 2013. *Sterilisasi dan Macam-macamnya*. Bogor : Lembaga  
Sumber Daya Informasi, IPB
- Hiasinta. Sasongko. 2001. *Sterilisasi*. Jakarta : Seminar Universitas Indonesia
- Hidayat, N., M.C. Padaga, dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*.  
Yogyakarta : ANDI
- Kunaepah, U. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa  
terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu  
Kacang Merah*. (Tesis). Semarang. Universitas Diponegoro.

Koswara,S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu.*

Jakarta : Pustaka Sinar Harapan

Lion, Anggi. 2013. *"50X Electrical Model Autoclave. Panduan penggunaan Autoklaf.*

Majalah Kesehatan. 2011. *7 Herbal Alami untuk Perawatan Kulit.*

<http://majalahkesehatan.com> diakses pada 15 Maret 2017

Mikha, S. 2013. *Prinsip Kerja Autoklaf.* Panduan penggunaan Autoklaf.

Purba, Amelia Riska, dkk. 2012. *Studi Pembuatan Yoghurt Bengkuang Instan dengan Berbagai Konsentrasi Susu Bubuk dan Starter.* Medan : Universitas Sumatera Utara

Nilu, Kumala. 2015. *Agricultural Process Engineering. 3rd ed.* Connecticut, USA.:

The AVI Publ. Co., Inc

Nofrianti, R, dkk. 2013. *Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Mutu Yoghurt Jagung.* Jakarta : Komunitas Teknologi Pangan

Rochintaniawati, D. 2007. *Pembuatan Yoghurt.* <http://file.upi.edu> diakses pada 19

Maret 2017

Sekarindah, T. dan H. Rozaline. 2006. *Terapi Jus Buah dan Sayur.* Depok :

Puspa Swara

Silalahi, J. (2006a). *Makanan Fungsional.* Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Hal.

90-93.

Sridianti. 2013. *Asam Laktat.* Buku Bagian Teknologi Pangan Universitas gajah

Mada

Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian.*

Jakarta : Mediyatama Sarana Perkasa

Williams, dkk. 1993. *Produksi Sayuran di Daerah Tropika*. Yogyakarta : Gajah

Mada University Press

Winarno, F.G. 1980. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Yasni, Sedarnawati dan Ayuni Maulidya. 2013. *Development of Corn Milk*

*Yoghurt Using Mixed Culture of Lactobacillus delbruekii, Streptococcus*

*salivarius, and Lactobacillus casei*. Bogor : Bogor Agricultural University.